

Carte Printemps - Été

A PARTAGER

- PIATTO D'ANTIPASTO** (POUR 2 PERS) 18,9€ (POUR 4 PERS) 34,9€
assortiment de légumes grillés mozzarella & fromages (Allergènes: 14)
- PLANCHETTE CLASSIQUE** (POUR 2 PERS) 19,9€ (POUR 4 PERS) 36,9€
assortiment de charcuteries artisanales et fromages italiens (Allergènes: 7,12)
- PLANCHETTE À LA TRUFFE** (POUR 2 PERS) 22,9€ (POUR 4 PERS) 39,9€
assortiment de charcuteries et fromages italiens à la truffe (Allergènes: 7,12)
- PLANCHETTE «POISSONS»** (POUR 2 PERS) 36€
tartare de thon au citron, carpaccio de poulpe, scampis frits, saumon fumé maison, sauce guacamole, sauce kéfir au citron (Allergènes: 2,4,14,7)
- PLANCHETTE «VIANDE»** (POUR 2 PERS) 28€
polpette de bœuf, pilons de poulet épicé, mortadelle rôtie, bruschetta, tomate et basilic (Allergènes: 1)
- DÉGUSTATION D'HUÎTRES** **N°3** FINES CLAIRES 6P: 18€ | GILLARDEAU 6P: 29€
ouvertes sur un lit de glace et son vinaigre à l'échalote (Allergènes: 14)

ENTRÉES

- PARMIGIANA D'AUBERGINES** (ENTRÉE) 18€ (PLAT) 22€
lasagne d'aubergines, parmesan Reggiano, sauce tomates, mozzarella et basilic (Allergènes: 7)
- TARTARE DE BŒUF « COME »** (ENTRÉE) 18,9€ (PLAT) 27,9€
Tartare de bœuf, mayonnaise aux noisettes de Giffoni, parmesan Reggiano 36 mois, tomates confites et chips de polenta (Allergènes: 3,7,8)
- JAMBON CRU & MELON - MOZZARELLA** 18,9€
Jambon cru de Parme 16 mois, melon cantalupi et mozzarella au lait de buffalo (Allergènes: 7,12)
- BURRATA DES POUILLES À LA TRUFFE** 17,9€
servi avec tomates et légumes grillés (Allergènes: 7)

SALADES

- SALADE TOSCANE D'ORGE** 16,9€
Orge perlée, aubergines mentholées, tomates confites, amandes salées et avocat (Allergènes: 1,8)
- SALADE CESAR AU THON** 19,9€
Thon rouge sashimi mariné aux herbes, salade sucrine, croûtons de pain, œufs durs, flocons de parmesan et sauce César (Allergènes: 1,3,4,7)
- SALADE CAPRESE PRINTANIÈRE** 19,9€
Tomates, mozzarella au lait de buffalo, olives taggiasche de Ligurie, frisella aromatisé au basilic et origan (Allergènes: 1,7)
- SALADE DE MAGRETS DE CANARD** **FUME MAISON** 19,9€
Salade, magrets de canard fumé Maison, pousses d'épinards, quartiers d'oranges, fleur de câpres, framboises, copeaux de parmesan Reggiano et croûtons à l'ail (Allergènes: 1,7)

PLAT VÉGÉTARIEN - PASTA SANS GLUTEN SUR DEMANDE: + 4 €

Come à la Maison
italian beautyFood

PASTA

- SPAGHETTI ALLA NERANO** 18€
Spaghettis, lamelles de courgettes dorées, fromage provolone del monaco, parmigiano Reggiano & basilic (Allergènes: 1,7)
- FUSILLI AL FERRETTO** 18€
Fusilli, mozzarella au lait de buffalo, tomates cerises, aubergines et basilic (Allergènes: 1,7)
- TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE** 25,9€
Tagliatelle, truffe noire fraîche et sauce à la truffe Maison (Allergènes: 1,3,7)
- GNOCCHI AU PESTO & NOIX** 20€
Gnocchi de pommes de terre, crème à l'ail, pesto d'épinards, poudre d'anchois & noix (Allergènes: 1,4,7,8)
- GIRASOLI BASILIC ET BURRATA** 21€
Ravioli en tournesol farcis au basilic et burrata avec coulis de tomates jaunes (Allergènes: 1,3,7)
- PACCHERI À LA CALABRESE** 18€
Paccheri, saucisses Nduja en morceaux, oignons de Tropea et tomates cerises (Allergènes: 1,12)
- PANZEROTTI CIME DI RAPA E PECORINO** 22€
Grands panzerotti farcis avec pousses de navets des pouilles et fromage au lait de brebis, tomates séchées & pignons de pin (Allergènes: 1,7,8,)
- TAGLIOLINI ALLE VONGOLE** 24,9€
(Allergènes: 1,12,14)
- SPAGHETTI AU HOMARD** 32€
Spaghettis avec un demi homard préparé à l'italienne (Allergènes: 1,14)
- PACCHERI ALLA GENOVESE** 22,9€
Paccheri au ragoût blanc de bœuf selon la tradition de Naples (Allergènes: 1)

RISOTTI

- RISOTTO CACIO & PEPE A LA TRUFFE NOIRE** 25,9€
Risotto, parmesan Reggiano, cacio, pepe et tartufo nero fresco (Allergènes: 7)
- RISOTTO, SCAMPIS ET PISTACHES** 26,9€
Risotto aux scampis, asperges, pistaches de Bronte (Allergènes: 2,7,8)

POISSONS

- TARTARE DE THON ROUGE FRAIS** 27,9€
Tartare de thon rouge frais, citron, brunoise de légumes, sauce yaourt, frites maison et salade (Allergènes: 1,4,7)
- POULPE GRILLÉ** 29,9€
Poulpe grillé, houmous de pois chiche, oignons aigre-doux, tomates confites et amandes salées (Allergènes: 7,8,12,14)
- MI-CUIT DE THON ROUGE SASHIMI** 31,9€
Thon rouge sashimi, mayonnaise d'avocat purée et légumes (Allergènes: 4,7)

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LA LISTE DES ALLERGÈNES
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

VIANDES

- BURGER COME À LA MAISON** 25€
Pain fait par nos soins, burger 100% bœuf, confit d'oignons au balsamique, fromage Asiago, fines tranches de tomate, accompagné avec frites Maison et salade (Allergènes: 1,7)
- TAGLIATA DE FILET DE BŒUF À LA TRUFFE** 32€
Filet de bœuf, sauce maison à la truffe noire fraîche, pommes de terre, roquette, tomates séchées et parmesan (Allergènes: 7)
- CÔTE DE VEAU** 32€
Côte de veau, frites maison, salade et sauce aux champignons des bois (Allergènes: 12)
- CÔTES D'AGNEAU PANÉES** 32€
Côtes d'agneau panées aux fines herbes et pistaches avec sauce au porto, légumes de saison et purée (Allergènes: 1,12)
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 26€
Veau, jambon cru San Daniele, sauge, Marsala, pommes de terre et légumes (Allergènes: 1,12)
- PLUME IBÉRIQUE SAUCE ROMESCO** 30€
Plume ibérique, sauce romesco, purée et légumes (Allergènes: 7)
- MAGRET DE CANARD** 28,9€
Magret de canard au vinaigre balsamique de Modène, thym et miel, purée et légumes (Allergènes: 1,12)

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE** (Allergènes: 3,7) 9€
- CREMOSO AL CAFFÈ** (Allergènes: 3,7) 10€
- L'ARTE DELLA BONTÀ** (Allergènes: 1,3,5,7,8) 12€
bavaroise au chocolat blanc avec riz soufflé et croustillant au praliné
- TIRAMISÙ** (Allergènes: 1,3,7) 9€
- PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES** (Allergènes: 7) 9€
- MOUSSE AU CHOCOLAT** (Allergènes: 3,7,8) 8€
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES** (Allergènes: 1,3,7,8) 9€
- DELIZIA A LIMONE** (Allergènes: 1,3,7,8) **AVEC ALCOOL** 10€
- CANNOLO SICILIANO** (Allergènes: 1,3,7) 8€
- BABA' AU RHUM** (Allergènes: 1,3,7) **AVEC ALCOOL** 9€
- CAFÉ GOURMAND** (Allergènes: 1,3,7,8) 15€

1-GLUTEN | 2-CRUSTACÉS | 3-ŒUFS | 4-POISSONS | 5-ARACHIDES | 6-SOJA | 7-LAIT | 8-FRUIT À COQUE
9-CÉLÉRI | 10-MOUTARDE | 11-SÉSAME | 12-SULFITES | 13-LUPIN | 14-MOLLUSQUES

Apéritifs

APERITIF MAISON	10 €
CRODINO	4,5 €
BITTER ROUGE	3,5 €
MARTINI ROSSO/ BIANCO	6 €
MARTINI FIERO TONIC	11 €
RICARD	7 €
CAMPARI / CYNAR	7 €
PORTO ROUGE / BLANC	7 €
APEROL SPRITZ	11 €
HUGO	10 €
GIN TONIC	12.5€ / 16.5 €

(BULL DOG / BOMBAY / MARE / HENDRICK'S / ESSENCE / MONKEY) SUPPL.: 1,5€

Digestifs

GRAPPA BAROLO BARTOLOMEO	12 €
CAPO DI STATO	10 €
LIGNEUM MIELE DI TIGLIO OF BONOLLO	11 €
LIMONCELLO	7 €
FERNET BRANCA	7 €
BRAULIO	7 €
AVERNA	7 €
AMARETTO	7 €
SAMBUCA	7 €
JAGERMEISTER	7 €
AMARO DEL CAPO	7 €
BAILEYS	7 €

NEW

Venez découvrir à l'intérieur nos nouveaux espaces:

vinothèque & épicerie

profitez d'une remise de **-10%** sur tous nos produits

Enoteca
Wine Shop & Dégustations

Come à l'Épicerie
Fine Beautyfood Take-Away

Bières

BATTIN (PRESSION) 33cl	4 €
BECKS (SANS ALCOOL) 33cl	4,5 €
HOEGAARDEN 33cl	4,5 €
LEFFE (BLONDE/BRUNE) 33cl	4,5 €
CORONA 33clA	5,5 €
PICON BIÈRE 33cl	5,5 €
MORETTI (BIÈRE ITALIENNE) 33cl	5,5 €
PERONI (BIÈRE ITALIENNE) 33cl	4 €
VEDETT (BIÈRE BELGE) 33cl	6,5 €
LA CHOUFFE 33cl	6,5 €

Cocktails

NEGRONI	12 €	ESPRESSO MARTINI	12 €
MOSCOW MULE	12 €	MOJITO	12 €
COSMOPOLITAN	12 €	CAIPIRINHA	12 €

Softs

SCHWEPES INDIAN TONIC	4 €
COCA-COLA (LIGHT ET ZÉRO)	3,5 €
SPRITE, ICE TEA	3,5 €
JUS (FRAISE, POMME, ORANGE, TOMATE, MULTI)	3,5 €
APPLETIZER	5 €
SAN PELLEGRINO PETILLANTE ORANGE/CITRON	4 €
GALVANINA BEVANDA BIO	4,2 €
(Orange/Cola/ Chinotto/Gassosa/ Lemonada / Grenade)	
ROSPORT BLEU/VERT 25CL	2,5 €
VIVA 25CL	2,5 €
ACQUA PANNA	50cl 4 € 1L 6,5 €
SAN PELLEGRINO	50cl 4 € 1L 6,5 €

Chauds

ESPRESSO	3 €
DOUBLE ESPRESSO	3,5 €
AMERICANO (CAFÉ ALLONGÉ)	3 €
CAPPUCINO	4 €
CAFÉ LATTE	4 €
THES & INFUSIONS	3,9 €
CAPPUCCINO A L'ITALIENNE	4 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Alcools

— Vodka — Gin —

VODKA GREY GOOSE	13 €	GIN DEL PROFESSORE	13 €
VODKA BELUGA	13 €	GIN TONIC	12.5€ / 16.5 €

BULL DOG / BOMBAY / MARE / HENDRICK'S / ESSENCE / MONKEY (SUPPL.: 1,5€)

— Rhum — Whisky —

ZACAPA 23	13 €	LAGAVULIN 16	15 €
ZACAPA XO	18 €	TALISKER 10	13 €
JM CUVÉE 1845	18 €	NIKKA COFFEY MALT	13 €
CLEMENT 10ANS	14 €	THE FUJISAN	14 €
DON PAPA	12 €		
DIPLOMATICO RESERVA	12 €		

— Armagnac/Cognac —

BAS ARMAGNAC DARROZE 12 ANS	12 €
ARMAGNAC SEMPE XO	10 €
COGNAC VSOP HINE	10 €
COGNAC XO TESSERON	14 €

— autres Digestifs —

CALVADOS HORS D'AGE C.DROUIN	12 €
CALVADOS C. DROUIN 20ANS	18 €
TEQUILA ANEJO PATRON	14 €
CACHACA MARIARCA OURO	10 €

CHARIOT DIGESTIF DISPONIBLE SUR DEMANDE